


vingt heures vin 

A BOIRE

(sans alcool)

JUS ET NECTARS DE FRUITS ALAIN MILLAT (33cl)

Pomme « Cox Orange »
Orange
Mangue
Fruits de la Passion
Pêche de vigne
Figue violette
Tomate jaune

EAUX MINERALES HILDON


Plate 75cl
Gazeuse 75cl

SODAS

Limonade artisanale 33cl
Cola bio et équitable 33cl

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca
Café crème
Thé

vingt heures vin 

A MANGER

Tous nos prix sont nets, service compris

LES PLANCHES

Petite charcuterie / petite fromage
Grande charcuterie / grande fromage
Petite mixte
Grande mixte
Petite charcuterie «de luxe» 100% Iberico
Rillettes confites artisanales

ENTREES

La salade et ses légumes marinés
Œuf cocotte foie gras
Œuf cocotte coppa
Assiette de foie gras maison poché aux 4 épices
Pan con tomate

LES SALADES DU GANG DES TRACTION-AVANT JO ATTIA

Bresaola, tomates séchées et cerises, cœur d'artichaut, asperges,
poivrons, comté vieille réserve, toasts foie gras

PIERRE LOUTREL

Jambon Serrano 16 mois, tome de brebis corse, tomates séchées, noix,
asperges

EMILE BUISSON (végétarienne)

Poivrons, asperges, cœur d'artichaut, tomates séchées et cerises, graines
de courge, basilic, ciboulette

RENE LA CANNE (végétarienne)

Roquette, pomme fruit, chavignol toasté, noix, tomates séchées et cerises,
Ciboulette

vingt heures vin *La suite*

A MANGER (suite)

PLATS

DOCTOR VINCE BURGER

Buns, mayonnaise au cumin, salade, oignons, tomates cerises, viande hachée de salers ou limousin ou charolaise, comté vieille réserve. Servi avec salade et pommes de terre ratte sautées
En option lonzu corse ou lomo embuchado

CAMEMBERT ROTI AU MIEL

Pommes de terre rustiques et salade

TARTINE CHIC

Pain de campagne, jambon Serrano, tomates séchées, basilic, Saint-Marcellin, salade

TARTINE CHOC

Baguette, moutarde, échalotes, saucisse de Toulouse, gratinée à l'emmental, salade légumes marinés

CARPACCIO DE BRESAOLA

EN HIVER

MONT D'OR TOASTE A L'AIL ET AU VIN BLANC

Pommes de terre et saucisse de Morteau

DESSERTS MAISON (avec une liqueur au choix : + 2,5€)

Pana Cotta
Crème Brulée
Fondant double chocolat
Café gourmand
Desserts de la semaine



vingt heures vin *La suite*

A BOIRE

VINS AU VERRE (14cl)

Voir notre carte - Régulièrement renouvelée

SPACE KIR Chardonnay + liqueur au choix (14cl)

Normal

Royal

COUPE DE CHAMPAGNE (12cl)

COUPE DES AMIS (Champagne, Grand Marnier, Cointreau)

CIDER MAGNERS (33cl)

Irish Cider fait de pommes fraîches et vieilli en cuve de chêne

BOUTEILLES

Voir notre cave : Laissez le patron vous conseiller !

NOS BIERES

Klitz (Bio, non filtrée, non pasteurisée)

Bière Alsacienne Blonde, blanche, brune – 50cl

Cauwe : Bière Belge, blonde, fermentée 3 fois – 33cl

DIGESTIFS (4cl)

Whisky Japonais: Cognac VSOP: Bas Armagnac:

Vieille prune, Mirabelle, Poire...

DROIT DE BOUCHON

Les prix affichés sur les bouteilles sont les prix cave à emporter. Un droit de bouchon est à ajouter au prix des bouteilles consommées sur place.